香魚の讃

佐藤垢石

青空文庫

一

緑樹のかげに榻（こしかけ）を寄せて、麥酒の満をひく時、卓上に香魚の塩焙があったなら涼風おのずから涎の舌に湧くを覚えるであろう。清泊の肉、舌に清爽を呼び、特有の高き匂いは味覚に陶酔を添えるものである。

今年は、鮎が釣れた。十数年振りで鮎の大群が全国の何れの川へも遡ってきたのである。青銀色の滑らかな肌を、鈎先から握った時、掌中で躍動する感触は、釣りした人でなければ知り得ない境地である。

六月一日の鮎漁解禁に、白泡を藍風に揚げる激湍の岩頭に立って竿を振る人々が、昨年よりも一層数を増したのも当然のことと思う。

だが、早瀬に囮鮎を駆使して、ほんとうに豪快な釣趣に接し、八、九寸四、五十匁の川鮎を魚籠に収めようとするのは、六月下旬から七月に入った嵐気、峡に漂う季節である。

まさに友釣りの快技に興をやる日が迫ってきた。これから中部日本を流れる代表的な峡流に点綴される釣り風景と、鮎の質とを簡単に紹介しよう。

二

鮎の多摩川が、東京上水道のために清冽な水を失った近年、関東地方で代表的な釣り場とされているのは相模川である。富士山麓の山中湖から源を発して三、四十里、相州の馬入村で太平洋へ注ぐまで、流れは奔馬のように峡谷を走っている。中にも、甲州地内猿橋から上野原まで、また相州地内の津久井の流水に棲む鮎は、驚くほど形が大きい。それを、激流に繋いだ軽舟の上から、三間竿に力をこめて抜きあげる風景は、夏でなければ見られぬ勇ましさである。

七月末になれば、一尺に近い大物も鈎を背負って水の中層を逸走する。そして、肉の質もよくて香気も高い。

多摩川は、亡びてしまったとはいえ、まだ人気は残っている。六月の解禁のはじめに、毎日未明に釣り場へ押しかけた東京人は幾万であるか知れなかったのである。しかも、今年は全国いずれの川も豊産であったように、老いたる流れ、多摩川も鮎に恵まれた。

三

奥多摩川の渓谷も、清麗である。今年も、江戸川や小和田湾で採れた稚鮎の放流で川は賑わう。豪壮な友釣り姿を見るのは、大利根川である。殊に上州の赤城と、榛名の山裾が東西に伸びて狭まって上流十里、高橋お伝を生んだ後閑までの間の奔淵には、ほんとうの尺鮎が棲んで、長さ六間の竿を強引に引きまわす。そして背の肌が淡藍に細身の鮎は、風味賞喫するに足るであろう。

奥利根の釣聖、茂市の風貌に接するのも一つの語り草にはなる。

妙義山下から流れる出る鏑川、裏秩父の神流にも今年は、珍しく鮎が多い。また、奥秩父から刃のような白き流れを武蔵野へ下してくる隅田川の上流荒川も、奇勝長瀞を中心として今年は震災後はじめて東京湾から鮎の大群が遡ってきた。翠巒峭壁を掩う下に、銀鱗を追う趣は、南画の画材に髣髴としている。

四

常陸国の久慈川の鮎は、質の立派な点に味聖の絶讃を博している。水源地方岩代国の南部に押し広がった阿武隈古生層は、久慈川に美しき水の滴りを贈っているので、川底に落棲する水垢がまことに純潔である。これを食っている鮎は、丸々とそして肉が締まって育って、さらさらと流れる小石底に脚を埋め、沖の岩礁に鮎群を制する興趣は、他に類を求めることができぬ。

また、野州の那須の山奥から出て湊の海門橋で海水と混じる那珂川にも、今年は大そう鮎が多い。中流の長倉、野口、阿波山、上流の烏山、黒羽まで、六月上旬から友釣りの快味を土地の人々が満喫していた。鮎の質は、久慈川ほどのこともないが、数が漁れるので人気を集めている。しかし、支流荒川の大鮎は姿は素敵に見事である。その味と共に、世に推賞してよろしいと思う。

五

流れは小さいが、昨年頃から東京の釣り人の注目を惹(ひ)いている川がある。それは、紺碧の芦の湖から出て、翠緑の箱根を奔下してくる早川である。早川村、板橋、風祭、入生田と次第に上流へ遡るほど水の姿は複雑を加う。しかも割合に鮎の形は大きく、数が多い。浴客がゆかた掛けに麗人を具して釣りする姿を見るは、早川のみにある風景である。

酒匂川も捨て難い。二宮尊徳翁の故郷、栢山村を中心として釣りめぐれば殊のほか足場がよろしいのである。この川もまた震災後はじめての大遡上であると、沿岸の漁師が喜んでいるほど鮎が多い。鬼柳の堰に、メスのように光る若鮎が躍っている。足柄山の尾根をきった空に、富士の白い頂が釣り人を覗いているではないか。

伊豆の東海岸には鮎の川が多いのである。伊東温泉の松川、河津の河津川、下田の稲生沢川などは南国の流れである。

早春の頃から水温が高くなるので、鮎が海からくる季節が早い。これらの川で探る鮎の餌釣りは暖国四国の餌釣りと共に、微妙な感覚を糸の揺曳(ようえい)に見る。

六

伊豆の狩野川の漁師の、友釣り技術は軽妙入神の趣がある。大河ではないが、割合に長い竿で、囮(おとり)鮎を入れては掛け、掛けて入れる巧みな姿を見ては、かくもとばかり足を止めざるを得ない。今年は川の水温が高かったので二月というのに、沼津の海から鮎の大群が上流さして遡ってきた。

長岡、修善寺、月ヶ瀬、嵯峨沢、湯ヶ島と狩野川の沿岸は温泉郷の連続である。天城の山襞から流れ出た澄明な水に育った大きな鮎が、客膳を飾るに接しては人の心に鮮味の動くを感ずるであろう。修善寺橋の上から眺める白泡の流れの底に、七寸の大ものが追いつ追われつしていたのは既に五月の末であった。六月末には八寸に育つ。

興津の名物は清見寺と、坐漁荘、枇杷(びわ)ばかりではない。興津川の鮎がある。古生層の緑色斑岩を主塊となす峻峰白根三山が、太平洋

へ向かって長い裾を延ばした、その襟のあたりに水源を持つ興津川の水は玉のように洒麗である。底に点々とする石の姿もいい、水垢の色も艶々しい。

崖の上の柑橘畑から淵を望むと、まどらかな眼を頭の上へちょこんとつけて、楚々として相戯れている鮎の群れは、夏でなければ求められない風景だ。やがてそこへ簔を着た漁人が来て、巌上に立った。間もなく梅雨がいたるのであろう、緑の山に灰色の雲が低く動く。

興津川の鮎は、食品として清淡なる海道随一の称があるのである。

七

日本三急流の一つである富士川に育つ鮎は、また素晴らしく大きいのである。

笛吹川は甲武信岳の方から、釜無川は甲斐駒の方から、峡中を流れて鰍沢で合し、俄然大河の相を具現して滾に移り潺に変わり、とうとうの響きを打って東海道岩淵で海へ注ぎ込む。富士川下りの三十里、舟中我が臍の在りかを確と知る人は、ほんとうにまれであろう。

身延の駅を中心として下流が大島河原、上流が波高島である。ここが鮎釣りの本場であって、百匁に近い大ものが渾身の力をこめて逸走の動作に移れば鈎も糸も、ブンと飛ばしてしまう。七月に入れば、水際に近い砂原の糸遊に揺れて、腰に通い筒を下げながら幾人もの釣り人が遠くかみ手の方へ歩いて行くのを見る。

芝川、内房川、稲子川、佐野川、福士川、戸栗川、波木井川、早川、常葉川など、何れの支流も、今年は鮎が多い。四月下旬というのに若鮎は、河口から五十里も上流にある釜無川の支流塩川まで遡って行った。塩川は、甲信に蟠居する八ヶ岳の雲霧の滴りである。ここまで来れば深山の鮎だ。

支那の料理書に、甘にして薄ならず、というのがある。鮎の味品はまことにこの言葉をシンボライズしているのではあるまいか。その食感を想えば、我が肉虜ひとりでに肥えるを覚えるのである。激湍に釣ろう。そして、夕食の膳に一献を過ごそうではないか。

青空文庫情報

底本：「垢石釣り随筆」つり人ノベルズ、つり人社
　　1992（平成4）年9月10日第1刷発行
底本の親本：「釣随筆」市民文庫、河出書房
　　1951（昭和26）年8月発行
初出：「釣趣戯書」三省堂
　　1942（昭和17）年発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2007年5月2日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

香魚の讃

佐藤垢石

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/